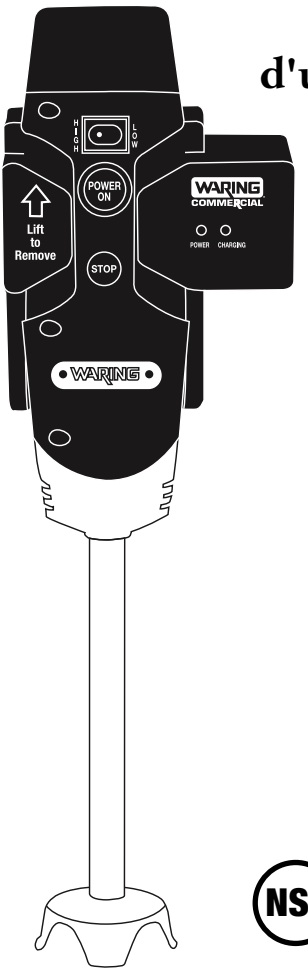
WARING COMMERCIAL

Operation Manual

Manual de instrucciones

Manuel d'utilisation



NSF

ETL LISTED c US

Intertek

QUIK STIK XPRESS™ WSB25X

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS.

1. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor base, cord or plug in water or other liquid. The blade guard and shaft of this appliance have been designed for submersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit in any liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from blade and mixing container while operating the immersion blender to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the blender. A spatula may be used but must be used only when the unit is not operating. Avoid contact with moving parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Waring authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended or sold by Waring for this specific model may result in fire, electric shock or personal injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord come into contact with hot surfaces, including stovetop.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Blade is SHARP. Handle carefully.
11. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make only small quantities at a time to reduce spillage and possibility of injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE YOU BEGIN

NOTE: Always remove the battery pack of the immersion blender before cleaning the metal blade.

Before using the cordless rechargeable immersion blender, Waring suggests that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Place the metal blade end of the hand blender under running water to rinse it. Dry thoroughly with a soft absorbent cloth. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

INTENDED USE

The Waring® Quik Stik Express® Cordless Rechargeable Immersion Blender is intended for use in restaurants, small kitchens and small companies. You can operate directly in the pot to mix and liquefy everything from soups, stews, creams and salad dressings to pancake mixes, pastes, sauces, mayonnaise and much, much more. The Cordless Rechargeable Immersion Blender may also be used to prepare purées of vegetables, porridge, fruit creams, etc. for nurseries or special diets.

OPERATION

1. Plug wall mount charger into outlet.
2. Place immersion blender in charging station. The green light will illuminate while charging. NOTE: Initial charge for the immersion blender will be approximately 15 hours.
3. When immersion blender is fully charged, remove from charging station and immerse the shaft end into the pot. **DO NOT SUBMERGE MORE THAN 3/4 OF THE SHAFT LENGTH.**
4. The immersion blender has 3 buttons. The safety button is located on the back of the blender. The POWER ON button is located on the front of the unit just below the speed control switch. To start unit, press and release the safety button and the power button simultaneously. Unit will run continuously until STOP button is pressed.
5. Select the desired speed, High or Low, by using the switch below the battery pack.
6. Angle the immersion blender slightly and start to stir only when the blade is immersed. Keep the blade off the bottom of the pot so that container will not be sucked up by the vortex action.
7. When mixing is complete, press the STOP button located below the power ON button.
8. Remove the immersion blender from the pot only after blender has come to a complete stop.

IMPORTANT: Always place immersion blender on charging station after each use. Keep the appliance out of reach of children.

- To prevent splattering, be careful never to remove the immersion blender from liquid while in operation.
- When a recipe calls for ice, use crushed ice (not whole cubes) for best results.

NOTE: If a piece of food becomes lodged in the protective guard surrounding the metal blade, follow the safety instructions noted below:

1. Press the STOP button and remove the battery pack from the immersion blender.
2. Once the power source has been disconnected, use a spatula to carefully remove the food lodged in the blade guard. Avoid injury. The blade is sharp. **DO NOT USE YOUR FINGERS TO REMOVE LODGED OBJECTS.**
3. After the lodged food has been removed, replace the battery pack and continue processing.

CLEANING INSTRUCTIONS

THE CORDLESS IMMERSION BLENDER MUST BE CLEANED AND DRIED ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS AFTER EACH USE.

For Food Service Applications

IMPORTANT: Always remove battery pack before cleaning.

- Wash, rinse, and sanitize the stainless steel portion of the unit prior to initial use, after each use, or whenever it will not be used again within a period of 1 hour.
- Clean and sanitize the plastic motor housing prior to initial use and after each use.
- Washing solutions based on non-sudsing detergents, and chlorine-based sanitizing solutions having a minimum chloride concentration of 100 PPM are recommended.

The following washing, rinsing, and sanitizing solutions, or their equivalents, may be used.

SOLUTION	PRODUCT	DILUTION IN WATER	TEMPERATURE
Washing	*Ajax® Sanitizer Cleaner Powder	¼ oz per 2½ gallons	Hot 115°F (46°C)
Rinsing		Plain water	Warm 95°F (35°C)
Sanitizing	*Clorox® Institutional Bleach	1 Tbl./gallon	Cold 50–70°F (10°–21°C)

* Ajax® is a registered trademark owned by the Colgate-Palmolive Company.
Clorox® is a registered trademark owned by the Clorox Company.

- In repetitive use applications, frequent cleaning will prolong life.

To wash and sanitize the immersion blender:

1. Rinse the exterior and interior stainless steel portion of the blender under running water. Scrub and flush the exterior and interior stainless steel portion to dislodge and remove as much food residue as possible.
2. Wipe down the exterior of the plastic housing and the stainless steel portion of the blender with a soft cloth or sponge dampened with the washing solution.
3. Immerse approximately 3/4 of the length of the stainless steel portion in a container of the washing solution and run for two (2) minutes on High.
4. Repeat steps two (2) and three (3) using clean rinse water in place of the washing solution.

NOTE – IMPORTANT

IN ORDER TO MINIMIZE THE POSSIBILITY OF SCALDING, TEMPERATURE OF THE WASHING SOLUTION AND RINSE WATER MUST NOT EXCEED 115°F (46°C).

5. Wipe down the exterior of the plastic housing and the stainless steel portion of the Quik Stik Xpress™ immersion blender with a soft cloth or sponge dampened with the sanitizing solution.
6. Immerse approximately 3/4 of the length of the stainless steel portion in a container of the sanitizing solution and run for two (2) minutes on High.
7. **DO NOT RINSE AFTER SANITIZING IS COMPLETE.** Allow to air dry before use.

NOTE

DO NOT IMMERSE PLASTIC MOTOR HOUSING IN WASHING SOLUTION, RINSE WATER, OR SANITIZING SOLUTION. PREVENT LIQUID FROM RUNNING INTO PLASTIC HOUSING BY WRINGING ALL EXCESS MOISTURE FROM CLOTHS OR SPONGES BEFORE USING THEM.

WARRANTY – LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Waring warrants every new WARING COMMERCIAL PRODUCT to be free from defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semi-liquids, provided it has not been subjected to loads in excess of the indicated rating.

Under this warranty, Waring Commercial will repair or replace any part which, upon examination, appears to us to be defective in materials or workmanship, provided the unit is delivered prepaid to the Waring Service Center at 314 Ella T. Grasso Avenue, Torrington, CT 06790, or any Authorized Service Center.

This warranty does not: a) apply to any unit which has become worn, defective, damaged or broken due to use, repairs, or servicing by other than the Waring Service Center or an Authorized Service Center or due to abuse, misuse, overloading or tampering; b) cover consequential damages of any kind.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state so that certain limitations or exclusions set forth above may not apply to you.

WARNING - This warranty is VOID if the appliance is used on Direct Current (D.C.)

SERVICE

Refer to the list of Authorized Service Centers enclosed with your Waring Commercial Product for the name of the nearest Service Center, or contact Waring in one of the following 3 ways:

1) Mail:
WARING Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790 USA

2) Phone Product Service:
(800) 4WARING or (800) 492-7464

3) Internet: http://www.waringcommercialproducts.com
E-mail: service@waringproducts.com

Ship units for repair to the above address or to an Authorized Service Center. Do not ship to a Waring Sales Office.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

1. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.**
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no ponga la base, el cable o la clavija en agua u otro líquido. Sólo la cuchilla y la varilla son sumergibles. No sumerja ninguna otra parte del aparato en agua u otro líquido.
3. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
4. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos, la ropa y los utensilios alejados de la cuchilla y del recipiente durante el uso.
   Se podrá usar una espátula de goma, siempre en cuando el aparato esté apagado. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring para uso con este modelo presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
7. No lo utilice en exteriores.
8. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
10. La cuchilla es MUY FILOSA. Manipular con sumo cuidado.
11. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o procese pequeñas cantidades a la vez.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DE EMPEZAR

NOTA: Siempre retire la batería del aparato antes de limpiar la cuchilla.

Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño limpio y ligeramente humedecido antes del primer uso. Enjuague la cuchilla bajo agua corriente. Seque todas las partes con un paño suave y absorbente. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato.

USO PREVISTO

La licuadora de mano recargable Quik Stik Xpress® de Waring® ha sido diseñada para el uso de los restaurantes, las pequeñas cocinas y las pequeñas compañías. Utilizable directamente en la olla o el recipiente de su elección, es perfecta para mezclar/licuar sopas, guisos, cremas, aliños, salsas, mayonesas, masas líquidas y mucho más. También puede usarse para preparar papillas y purés de frutas/vegetales, gachas de cereales, etc. para las guarderías/jardines infantiles o las dietas especiales.

FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el cargador mural a la toma de corriente.
2. Coloque el aparato sobre el cargador. El indicador luminoso verde se encenderá y permanecerá encendido durante la carga. NOTA: Antes del primer uso, deberá cargar el aparato durante aproximadamente 15 horas.
3. Una vez cargada la batería, retire el aparato del cargador e introduzca la varilla en la olla o el recipiente. **NOSUMERJA MÁS DE LOS 3/4 DE LA VARILLA EN EL LÍQUIDO.**
4. El aparato está equipado con 3 botones. El interruptor de seguridad está ubicado en la parte trasera del aparato. El botón de encendido (POWER ON) está justa debajo del control de velocidad. Para encender el aparato, oprima simultáneamente el botón de encendido y el botón de seguridad. El aparato permanecerá encendido hasta que lo apague, oprimiendo el botón STOP.
5. Elija la velocidad deseada, alta (HIGH) o baja (LOW), activando el interruptor ubicado debajo de la batería.
6. Introduzca la varilla en el líquido, incline ligeramente el aparato y empiece a licuar. Mantenga cúpula alejada del fondo del recipiente para evitar que adhiere como una ventosa al mismo por el vórtice creado por la cuchilla.
7. Después de terminar, pague el botón de apagado OFF.
8. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la varilla de la olla o del recipiente.

IMPORTANTE: Regrese el aparato sobre el cargador después de cada uso.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- Para evitar las salpicaduras, tenga cuidado de no sacar la cuchilla del líquido durante el uso.
- Si una receta incluye hielo, procure usar hielo picado en vez de cubitos de hielo para obtener resultados óptimos.

NOTA: Siga las instrucciones siguientes para desalojar alimentos trabados entre la cuchilla y el protector de cuchillas:

1. Oprima el botón STOP y retire la batería de la licuadora.
2. Tras desconectar el aparato, desaloje cuidadosamente los alimentos trabados con una espátula. Tenga cuidado. La cuchilla es muy filosa. **NO INTENTE DESALOJAR LOS ALIMENTOS CON LOS DEDOS.**
3. Después de desalojar los alimentos trabados, vuelva a instalar la batería y siga licuando.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

LIMPIE Y SEQUE EL APARATO, SEGÚN LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN, DESPUÉS DE CADA USO.

Aplicaciones alimenticias

IMPORTANTE: Siempre retire la batería antes de limpiar el aparato.

- Lave, enjuague, sanee y seque las partes de acero inoxidable antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a utilizarlo dentro de la hora siguiente.
- Limpie y sanee el bloque-motor antes del primer uso y después de cada uso.
- Le recomendamos que use soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 ppm.

Se podrán usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	PROPORCIONES	TEMPERATURA
Para lavar	Ajax® en polvo*	5 g/ 9.5 L de agua	Caliente 46 °C (115 °F)
Para enjuagar	Agua		Tibia 95 °F (35 °C)
Para sanear	*Cloro Clorox®	1 cucharada/3.8 L	Fría 50–70 °F (10–21 °C)

- Limpiar el aparato frecuentemente incrementará su vida útil.

*Ajax® es una marca registrada de Colgate-Palmolive Company.
Clorox® es una marca registrada de Clorox Company.

Instrucciones de limpieza:

1. Enjuague el exterior y el interior de las partes de acero inoxidable en agua corriente. Lave el exterior y el interior de las partes de acero inoxidable con un cepillo para quitar los residuos de alimentos.
2. Limpie el cuerpo de plástico con un paño suave o una esponja ligeramente humedecido con agua o solución limpiadora.
3. Sumerja los 3/4 de la varilla de acero inoxidable en la solución limpiadora y haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 minutos.
4. Repita los paso 2 y 3 con agua en vez de solución limpiadora.

NOTA – IMPORTANTE

PARA EVITAR LOS RIESGOS DE QUEMADURA, LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA O DEL AGUA DE ENJUAGUE NO DEBERÍA SOBREPASAR 115 °F (45 °C)

5. Limpie el cuerpo de plástico con un paño suave o una esponja ligeramente humedecido con agua o solución desinfectante.
6. Sumerja los 3/4 de la varilla de acero inoxidable en la solución desinfectante y haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 minutos.
7. **NO ENJUAGUE EL APARATO DESPUÉS DE LA DESINFECCIÓN.** Permita que seque al aire libre antes de volver a usarlo.

NOTA

NO SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN SOLUCIÓN LIMPIADORA, AGUA O SOLUCIÓN DESINFECTANTE.
ESTRUJE BIEN EL PAÑO O LA ESPONJA PARA EVITAR QUE AGUA PENETRE ADENTRO DEL APARATO.

GARANTÍA – GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Waring garantiza todo nuevo aparato Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante dos años a partir de la fecha de compra, siempre en cuando haya sido usado con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semi-líquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeto a cargas que excedan su máxima capacidad.

Bajo esta garantía, Waring Commercial reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el producto se regrese a un centro de servicio autorizado o se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro, de modo que ciertas limitaciones o exclusiones mencionadas anteriormente pueden no regir para usted.

ADVERTENCIA - El utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.

SERVICIO POSTVENTA

Consulte la lista (adjunta) de los centros de servicio autorizados o comuníquese con Waring, mediante uno de los métodos siguientes:

1) Por correo:
Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790 USA

2) Por teléfono:
(800) 4WARING ó (800) 492-7464

3) Por Internet:
http://www.waringcommercialproducts.com
o por correo electrónico: service@waringproducts.com

Si debe enviarnos un aparato defectuoso, regréselo a uno de los servicios postventa autorizados o a la dirección más arriba. No envíe el aparato a nuestras oficinas.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

1. **Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.**
2. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer le socle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Seuls le pied-mélangeur et le protège-lames sont conçus pour être immergés dans l'eau et autres liquides. Ne jamais immerger le reste de l'appareil.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
4. Garder les mains et les ustensiles éloignés du couteau et du récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages.
   Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
8. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
10. La lame est TRÈS COUPANTE. Manipuler avec précaution.
11. Lorsque vous mixez des liquides, particulièrement s'il s'agit de liquides chauds, utiliser un grand récipient afin d'éviter les risques de débordement ou de brûlure.

GARDER CES INSTRUCTIONS

AVANT DE COMMENCER

REMARQUE : Toujours retirer la batterie de l'appareil avant de nettoyer le couteau.

Il est conseillé de nettoyer l'appareil à l'aide d'un linge humide avant de l'utiliser pour la première fois. Rincer le couteau sous l'eau du robinet. Bien sécher avec un chiffon doux et absorbant. Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

UTILISATION

Le mixer plongeant rechargeable Quik Stik Express® de Waring® a été conçu à l'usage des restaurants, petites cuisines et petits établissements. Utilisable directement dans la casserole ou le récipient de votre choix, il est parfait pour mélanger/mixer les soupes, ragoûts, crèmes, sauces à salades, sauces, mayonnaises, pâtes à crêpe, et plus encore. On peut aussi s'utiliser pour préparer des bouillies, purées de légume/fruit, porridge, etc. pour les crèches et régimes spéciaux.

FONCTIONNEMENT

1. Brancher le chargeur mural dans une prise électrique.
2. Mettre l'appareil sur le chargeur. Le voyant lumineux vert s'allumera et restera allumé pendant toute la durée de la charge. REMARQUE : Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il vous faudra le charger pendant environ 15 heures.
3. Une fois l'appareil chargé, le retirer du chargeur et introduire le pied dans la casserole ou le récipient. **NE PAS PLONGER PLUS DES 3/4 DU PIED DANS LE LIQUIDE.**
4. Le mixer plongeant est doté de trois interrupteurs. L'interrupteur de sécurité est à l'arrière du mixer. Le bouton de marche (POWER ON) se trouve sur le devant de l'appareil, juste en dessous du contrôle de vitesse. Pour mettre l'appareil en marche, appuyer simultanément sur le bouton de marche et l'interrupteur de sécurité. L'appareil restera allumé jusqu'à ce que vous l'éteigniez, en appuyant sur le bouton STOP.
5. Choisir le vitesse voulue, haute (HIGH) ou basse (LOW), en activant l'interrupteur qui se trouve juste en dessous de la batterie.
6. Introduire le pied dans le liquide, pencher légèrement le mixer et commencer à mélanger. Maintenir le protège-lame éloigné du fond du récipient pour éviter qu'il n'y adhère comme une ventouse à cause du vortex créé par les lames.
7. Une fois les ingrédients mélangés/mixés, appuyer sur le bouton STOP pour arrêter le mixer.

8. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le mixer de la casserole ou du récipient.

IMPORTANT : Remettre le mixer sur le chargeur après chaque utilisation. Garder l'appareil hors de portée des enfants.

- Afin d'éviter les éclaboussures, veiller à ne pas retirer le couteau du liquide pendant le fonctionnement.
- Quand une recette inclut de la glace, utiliser de la glace pilée au lieu de glaçons pour obtenir de meilleurs résultats.

REMARQUE : Suivre les instructions suivantes si des aliments restent coincés entre le couteau et le protège-lames.

1. Appuyer sur le bouton STOP et retirer la batterie du mixer.
2. Déloger les aliments coincés avec précaution à l'aide d'une spatule. Faire très attention. La lame est très coupante. **NE PAS DÉLOGER LES ALIMENTS COINCÉS AVEC LES DOIGTS.**
3. Une fois les aliments délogés, remettre la batterie en place et continuer à mixer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYER ET SÉCHER L'APPAREIL, SELON LES INSTRUCTIONS SUIVANTES, APRÈS CHAQUE UTILISATION.

Applications alimentaires

IMPORTANT : **Toujours retirer la batterie avant de nettoyer l'appareil.**

- Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher les éléments en acier inoxydable de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisiez dans l'heure qui suit.
- Nettoyer et désinfecter le bloc-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.
- Nous recommandons l'utilisation d'une solution de nettoyage à base de détergent non moussant et d'une solution désinfectante à base de chlore, avec une concentration minimum de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTIONS	TEMPÉRATURE
Nettoyage	Ajax® en poudre*	5 g/ 9,5 L d'eau	Chaude 46°C (115°F)
Rinçage	Eau claire		Tiède 95°F (35°C)
Désinfection	*Eau de javel Clorox	1 c. à soupe/3,8 L	Froide 50–70°F (10°–21°C)

- Le nettoyage régulier de l'appareil prolongera sa durée de vie.

*Ajax® est une marque déposée de Colgate-Palmolive Company.
Clorox® est une marque déposée de Clorox Company.

Nettoyage et désinfection:

1. Rincer l'intérieur et l'extérieur des éléments en acier inoxydable sous l'eau du robinet. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des éléments en acier inoxydable à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus.
2. Essuyer le bloc-moteur et les éléments en acier inoxydable à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
3. Plonger les ¾ du pied-mélangeur en acier inoxydable dans la solution de nettoyage et mettre l'appareil en marche. Faire fonctionner à pleine vitesse pendant 2 minutes.
4. Répéter les étapes 2 et 3 avec de l'eau claire.

REMARQUE – IMPORTANT

AFIN D'ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURE, LA TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION DE NETTOYAGE ET DE L'EAU DE RINÇAGE NE DEVRAIT PAS DÉPASSER 46˚C (115˚F).

5. Essuyer le bloc-moteur et les éléments en acier inoxydable à l'aide d'un linge propre ou d'une éponge imprégnée de solution désinfectante.
6. Plonger les ¾ du pied-mélangeur en acier inoxydable dans la solution désinfectante et mettre l'appareil en marche. Faire fonctionner à pleine vitesse pendant 2 minutes.
7. **NE PAS RINCER L'APPAREIL APRÈS L'AVOIR DÉSINFECTÉ.** Laisser sécher à l'air libre avant de l'utiliser à nouveau.

REMARQUE

NE PAS PLONGER LE BLOC-MOTEUR DANS LA SOLUTION DE NETTOYAGE, L'EAU OU LA SOLUTION DÉSINFECTANTE. BIEN ESSORER LE CHIFFON OU L'ÉPONGE POUR ÉVITER QUE LE LIQUIDE NE PÉNÈTRE DANS LE BOÎTIER.

GARANTIE – GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Waring garantit tout nouveau appareil Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale.

Au titre de cette garantie, Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, à l'adresse suivante ou amenez-le à un centre de réparation agréé : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à la surcharge ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Cette garantie vous accorde des droits particuliers et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Certaines des exclusions ou limites énoncées ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer dans votre cas.

AVERTISSEMENT - Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.

SERVICE APRÈS-VENTE

Consulter la liste des services après-vente autorisés ci-jointe, ou bien contacter Waring, de l'une des façons suivantes :

1) Par courrier :
Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790 USA

2) Par téléphone :
(800) 4WARING ou (800) 492-7464

3) Par Internet:
http://www.waringcommercialproducts.com
ou par courrier électronique:
service@waringproducts.com

Renvoyer les appareils défectueux à l'adresse ci-dessus ou à un service après-vente autorisé. Ne pas adresser de colis à nos bureaux administratifs.

©2012 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com
12WC131095

IB-11367